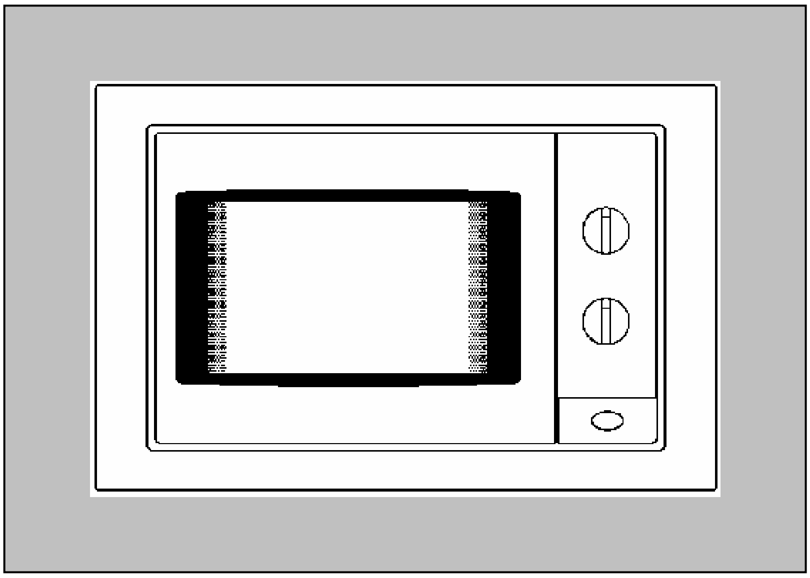
Manual de Instrucciones
Microondas

Bedienungsanleitung
Mikrowelle

Operation Manual
Microwave

Mode d'Emploi
Micro-ondes

Manual de Instruções
Microondas



ESPAÑOL

Estimado/a Usuario/a:

Usted ha adquirido un horno Microondas de nuestra marca, lo que sinceramente agradecemos. Estamos seguros que este aparato completo, moderno, funcional y práctico, construido con materiales de primerísima calidad ha de satisfacer plenamente sus necesidades.

Rogamos lea atentamente las instrucciones de este libro y del folleto anexo con lo que obtendrá un mejor resultado en la utilización del aparato.

CONSERVE LA DOCUMENTACION DE ESTE PRODUCTO PARA POSIBLES CONSULTAS FUTURAS

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje

El embalaje está marcado con el Punto Verde. Para eliminar todos los materiales de embalaje, como el cartón, poliuretano y las películas, utilice contenedores adecuados. Así se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.

Eliminación de aparatos fuera de uso

Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (REEE).

Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto

El simbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su ligar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos.

Para informacion más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina compentente (del departamento de ecología y mediomabiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

Indice

Instrucciones de Montaje

Retire el horno microondas de su embalaje.

Retire todos los materiales de embalaje y accesorios del interior del horno microondas.

Verifique si las siguientes piezas se encuentran en buen estado:

- Puerta y bisagras;
- Frente del horno microondas;
- Parte interior y exterior del horno microondas;

Si encuentra algún defecto en dichas piezas, NO UTILICE EL HORNO MICROONDAS. Contacte con su vendedor.

Coloque el horno microondas en una superficie plana y capaz de soportar su peso.

Para permitir una buena refrigeración del aparato, se recomienda instalar el horno microondas en un mueble con una abertura en la parte superior (ver folleto de Instrucciones de Instalación adjunto).

Atención: La clavija de conexión del horno microondas a la red debe quedar accesible después de la instalación.

Al instalar el horno microondas, asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con la parte trasera ya que las altas temperaturas podrían dañarlo.

Cuando el horno microondas se instale en columna junto con un horno eléctrico, se debe evitar que el horno microondas se coloque debajo del horno eléctrico ya que aquél puede originar la formación de condensaciones en este último.

El horno microondas está equipado con manguera de tres cables, dos para la corriente monofásica y uno para la toma de tierra.

ATENCION: ESTE HORNO MICROONDAS TIENE QUE LLEVAR TOMA DE TIERRA.

El fabricante y el vendedor no se responsabilizan de averías o accidentes personales, causados por el incumplimiento de las instrucciones de instalación.

Indicaciones Importantes

ATENCIÓN: Si la puerta o la junta de la puerta estuvieran dañadas, el horno no debe ser conectado hasta que personal autorizado lo revise y realice las oportunas reparaciones.

ATENCIÓN: Es peligroso para el usuario, realizar intervenciones o reparaciones que conlleven la sustitución de cualquier tapa o envolvente de protección contra las microondas. Estas labores deben ser realizadas por un técnico cualificado.

ATENCIÓN: Líquidos u otros alimentos no deben ser calentados en recipientes herméticos ya que éstos pueden estallar.

ATENCIÓN: Los niños no deben utilizar el horno sin haber sido informados de las instrucciones de uso del mismo y, de este modo, ser capaces de comprender los peligros de un uso incorrecto del aparato.

ATENCIÓN: Cuando el horno microondas funcione en modo Combi (Microondas + Grill), los niños solo podrán operar el aparato bajo supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas que se pueden alcanzar.

ATENCIÓN: El horno microondas debe limpiarse regularmente al igual que cualquier resto de comida (para más información, ver el capítulo de Mantenimiento del Horno). Si el horno microondas no se mantiene limpio, podría deteriorar la superficie, acortar la vida del aparato y posiblemente dejar de funcionar.

Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de papel, compruebe regularmente el interior del horno para evitar igniciones.

Si observa humo, desenchufe el horno y mantenga la puerta cerrada para ahogar las llamas.

Después de calentar biberones o papillas de niños, revuelva el envase y verifique su temperatura antes de ser servido.

Calentar bebidas en el horno microondas puede resultar en la ebullición retrasada de las mismas y por ello se debe manejar con cuidado los recipientes.

Los huevos con cáscara y huevos duros no se deben calentar en el horno microondas ya que podrían explotar, incluso después de haber terminado el calentamiento.

Utilice únicamente utensilios aptos para uso en Microondas. No utilice utensilios metálicos dentro del horno a menos que los proporcione el fabricante.

No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados pues éstos pueden explotar.

Nunca caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas. PELIGRO DE INFLAMACIÓN.

En caso de duda, seleccione tiempos cortos para cocinar, calentar y descongelar alimentos en microondas. Con tiempos muy largos, los alimentos podrán quedar muy secos y hasta empezar a arder.

No utilice el horno para otra función que no sea calentar, cocinar o descongelar alimentos.

El horno microondas no deberá funcionar sin su bandeja ni en vacío.

No tape las aberturas de ventilación del horno microondas.

Descripción del Horno Microondas

Ventajas del Horno Microondas:

En la cocina convencional el calor irradiado por las resistencias o quemadores de gas, penetra lentamente en los alimentos, de afuera hacia adentro. Eso hace que exista una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el horno microondas, al contrario el calor se genera en el interior del propio alimento, calentando éste, de dentro hacia afuera. No existen pérdidas de energía, pues el aire, las paredes interiores del horno y los recipientes (cuando son los adecuados), no se calientan por acción de las microondas.

Resumiendo, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Economía en tiempo de cocción: en general, reducción de 3/4 del tiempo en relación con la cocción convencional.
2. Descongelación ultra-rápida de alimentos, reduciendo el peligro de aparición de bacterias.
3. Economía de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos, debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

¿Cómo Funciona el Horno Microondas?

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión denominada Magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de Microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas al interior del horno a través de una guía de onda y distribuidas por un expansor metálico o a través de un plato giratorio.

Dentro del horno las Microondas se propagan en todos los sentidos, son reflejadas por las paredes metálicas y penetran uniformemente en los alimentos.

¿Por qué Motivo se Calientan los Alimentos?

La mayoría de los alimentos contienen agua, cuyas moléculas vibran por acción de las Microondas.

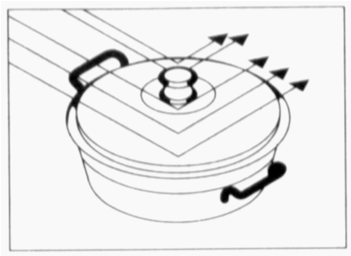
La fricción entre las moléculas origina calor, que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos y manteniéndolos calientes.

Como el calor se forma en el interior de los alimentos:

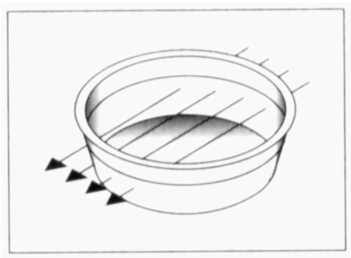
- Estos pueden ser cocinados sin / con pocos líquidos o grasas.
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional.
- Se conservan las vitaminas y el aroma.

Las Microondas pasan a través de porcelana, vidrio, cartón y plástico, pero no atraviesan el metal. Por este motivo, no utilice en el horno microondas recipientes metálicos o que tengan partes metálicas.

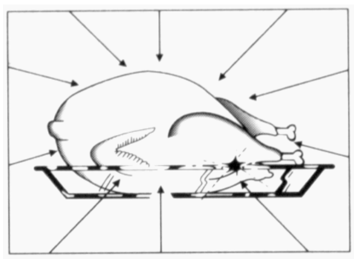
Las microondas son reflejadas por el metal...



...pasan a través de Porcelana y Vidrio...



..y son absorbidas por los alimentos.



Instrucciones de Funcionamiento

Ver figura en el folleto anexo y proceda de la siguiente manera:

1. Conecte el horno a una toma de corriente apropiada (ver instrucciones de instalación).
2. Abra la puerta presionando el Botón de Abertura de la Puerta (**7**). Para los modelos sin este botón basta tirar de la puerta. La luz del horno se deberá encender.
3. Coloque el recipiente con los alimentos sobre la bandeja o la parilla.
4. Seleccione la función y el tiempo de cocción deseados conforme a lo descrito en los capítulos siguientes.
5. Cierre la puerta. En los modelos con Botón de Arranque (**6**), presione este botón.
6. El horno comenzará a funcionar.

Función Microondas

Colocar el Selector de Funciones (**3**) en la posición correspondiente al nivel de potencia deseado de acuerdo a la siguiente tabla.

Posición	Potência
A	Máxima
B	Media
C	Mínima
D	Descongelar
E	Mantener Caliente

Obs: Para saber el valor numérico de los diferentes niveles de potencia consulte el folleto.

Función Grill

Colocar el Selector de Funciones (**3**) en la posición **K.**

El horno dispone de un limitador de temperatura que controla las resistencias eléctricas, conectando o deconectándolas con el fin de mantener la temperatura dentro de unos límites.

Es aconsejable el uso de la parilla para aproximar los alimentos al grill y obtener así una mejor cocción.

Función Microondas + Grill

Colocar el Selector de Funciones (**3**) en la posición correspondiente al nivel de potencia deseado de acuerdo a la siguiente tabla.

Posición	Potência
F	5
G	4
H	3
I	2
J	1

Obs: Para saber el valor numérico de los diferentes niveles de potencia consulte el folleto.

Tiempo de Funcionamiento

La selección de tiempo de funcionamiento deseado se realiza rodando el Selector de Tiempo (**5**).

Para tiempos inferiores a 2 minutos coloque el Selector de Tiempo en una posición superior y después retroceda al tiempo deseado.

Siempre que el Selector de Tiempo se encuentre en una posición diferente a 0, la luz del horno debe estar encendida.

Cuando termine el tiempo de funcionamiento, el Temporizador emitirá una señal sonora y desconectará el horno.

Durante el funcionamiento...

Puede abrir la puerta del horno en cualquier momento durante el funcionamiento del mismo. En este caso ocurrirá:

- SE INTERRUMPE INMEDIATAMENTE EL FUNCIONAMIENTO DEL MICROONDAS;
- el grill se desconecta aunque, sin embargo, se mantendrá muy caliente;
- el Selector de Tiempo se para automáticamente indicando el tiempo de funcionamiento restante.

Podrá entre tanto:

- Mezclar o revolver los alimentos para mejorar la uniformidad de calentamiento;
- Seleccionar otra función colocando el Selector de Funciones (**3**) en otra posición;
- Alterar el tiempo de funcionamiento restante accionando el Mando de Tiempo.

Cierre nuevamente la puerta y presione el Botón de Arranque (**6**) en aquellos modelos que lleven este botón. El horno comenzará a funcionar.

ATENCION: Al final de la utilización del horno, posicione el Selector de Tiempo (5) en la posición 0. De no hacerlo así, el horno comenzará a funcionar cuando cierre la puerta.

NOTAS

1. Para interrumpir el funcionamiento del horno antes del tiempo programado, posicione el Selector de Tiempo (**5**) en la posición 0 o bien abra la puerta.
2. Con el horno en funcionamiento podrá cambiar tanto el tiempo como el nivel de potencia accionando el correspondiente mando.

Consejos para la Correcta Utilización del Horno Microondas

Funcionamiento en Microondas

Antes de utilizar cualquier recipiente, verifique si es el adecuado para hornos microondas (VER CONSEJOS PARA LA UTILIZACION DE RECIPIENTES).

Haga siempre un corte en la cáscara de los alimentos antes de cocinarlos.

Cuando caliente líquidos, colóquelos en un recipiente de boca ancha, con el fin de que se produzca la adecuada evaporación.

Recuerde que en microondas...

1. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, mayor será el tiempo necesario para cocinarlos.
2. Cuanto más baja sea la temperatura de los alimentos, mayor será el tiempo necesario para cocinarlos.
3. Los alimentos menos densos se preparan más rápidamente.
4. Una distribución perfecta de los alimentos en la base del horno garantiza una mejor uniformidad de cocción. Disponiendo los alimentos más densos en un anillo exterior y los menos densos en el centro del plato, se pueden cocinar varios tipos de alimentos simultáneamente.
5. Los alimentos deben dejarse reposar antes de servirlos, lo que mejora su cocción, ya que una vez que se ha desconectado el horno, los alimentos continúan cociendo durante unos segundos.
6. Tapando los alimentos se consigue acortar el tiempo de cocción y retener los líquidos (los alimentos no se deshidratan). Las tapas deben ser de material transparente a las microondas, y deberán tener una pequeña salida para el vapor.

Funcionamiento del Grill

Para conseguir un mejor rendimiento del Grill, utilice la parrilla que va incluida en el aparato.

No coloque la parrilla en contacto con las superficies metálicas de la cavidad ya que se puede producir un arco eléctrico y por tanto daños en el horno.

NOTAS IMPORTANTES:

1. Durante la primera utilización del grill es normal la liberación de humos y olores debidos a los aceites utilizados en el proceso de fabricación
2. Después de las primeras utilizaciones del grill es normal que el área perforada que protege las resistencias del grill se deforme y adquiera color dorado. Esto es debido a las elevadas temperaturas que alcanza el grill durante su funcionamiento.
3. El cristal de la puerta alcanza altas temperaturas durante el funcionamiento del Grill. Por esa razón, el horno debe ser instalado a una altura del suelo no inferior a 80 cm., DE MODO QUE SE MANTENGA ALEJADO DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
4. Durante el funcionamiento del Grill, las paredes de la cavidad del horno y el Grill estarán muy calientes. Se recomienda el uso de guantes de cocinar.
5. Durante el funcionamiento prolongado del grill es normal que las resistencias se apaguen por periodos cortos de tiempo debido a la actuación del limitador de temperatura de seguridad.
6. No utilice recipientes plásticos o de otros materiales poco resistentes a la temperatura, puesto que pueden destruirse debido a las altas temperaturas alcanzadas por el grill.

Consejos para la Utilización de Recipientes

Metal

No utilice en el horno microondas recipientes de metal (latas, etc.), embalajes en hoja de aluminio, cucharas, tenedores, cuchillos, etc. El metal refleja las microondas y los alimentos no se calientan.

Los alimentos deben ser retirados de sus embalajes de hoja de aluminio y colocados en recipientes adecuados para los microondas. Como las Microondas no atraviesan la hoja de aluminio, los alimentos solamente se calientan por encima. Utilizando el recipiente adecuado, el calor será distribuido uniformemente por los alimentos.

EXCEPCIONES:

Para conseguir descongelar o cocinar uniformemente piezas de carne de tamaños irregulares se aconseja tapar las partes más finas con hoja de aluminio. La hoja de aluminio deberá estar alejada como mínimo 2 cm de las paredes del horno; caso contrario, podría producirse un arco eléctrico.

Se pueden utilizar pinchos de metal, pero tendrán que ser más pequeños que la pieza de carne.

Vidrio

Pueden ser utilizados todos los recipientes de vidrio (cristal) que soporten temperaturas elevadas.

El cristal contiene un cierto porcentaje de cromo pudiendo agrietarse si el tiempo de cocción es prolongado. Lo mismo puede ocurrir a recipientes de vidrio con rebordes recortados.

Porcelana

La porcelana podrá utilizarse en el horno microondas pero no deberá tener dibujo alguno. En el interior de los dibujos pueden depositarse humedades que, por acción de las Microondas pueden provocar un aumento de presión, seguido de la destrucción del dibujo.

Recipientes de Barro Vitrificado

Este tipo de recipientes puede alcanzar altas temperaturas durante la cocción.

La vajilla de barro vitrificado con pintura puede ser utilizada en el horno microondas si la pintura está por debajo del vitrificado.

Algunos cristales y colores contienen sustancias metálicas. Las vajillas con este tipo de cristales y colores no deberán ser utilizadas en el horno microondas pues pueden quedar dañadas.

Los recipientes con baños de oro o plateado pueden ennegrecerse por acción de las Microondas.

Plásticos

La vajilla de material plástico deberá ser resistente a temperaturas de, al menos, 180°C. En caso contrario, ésta podría deformarse. La vajilla de MELAMINA no es adecuada para el horno microondas, pues se calienta en exceso.

Para calentar o cocinar alimentos en bolsas de plástico, éstos deberán ser perforados para que el vapor pueda salir, lo que evitará que la bolsa pueda reventarse.

Madera

No deben ser utilizados recipientes de madera en el horno microondas. La madera contiene moléculas de agua que se evaporan por acción de las microondas agrietando el recipiente.

Prueba de Vajillas

Para comprobar si una vajilla de cristal, barro o porcelana es adecuada para su utilización en el horno microondas, realice la siguiente comprobación:

1. Coloque el recipiente vacío junto a un vaso con agua, en el interior del horno microondas;
2. Cierre la puerta;
3. Seleccione la función Microondas a la potencia máxima;
4. Ajuste el tiempo de funcionamiento para 1 minuto.

Observaciones: El horno microondas empieza a funcionar.

Si durante el funcionamiento escuchase ruidos acompañados de chispas, desconecte inmediatamente el aparato.

La vajilla que tenga este comportamiento, o la que al ser retirada del horno microondas esté muy caliente, no es apropiada para su utilización en microondas.

EXCEPCIONES:

Los recipientes de barro cristalizado contienen muchas moléculas de agua, por eso se calientan bastante. No obstante, pueden ser utilizados en Microondas.

En caso de duda, contacte con el vendedor de la vajilla y asegúrese de que es apropiada para el Microondas.

Tapas

Se aconseja la utilización de tapas de cristal o de plástico porque:

1. Impiden la excesiva salida de vapores, principalmente en cocciones largas.
2. Acelera el proceso de calentamiento de los alimentos.
3. Impide que los alimentos se sequen.
4. Impide que se pierda el aroma.

Las tapas deberán tener orificios para evitar la presión. La película de plástico debe ser perforada.

Los biberones, potitos de comida para bebés, y otros recipientes similares, deberán ser calentados sin tapa. En caso contrario, podrían reventar.

Mantenimiento del Horno Microondas

Limpieza

ASEGÚRESE QUE EL ENCHUFE ESTA DESCONECTADO DE LA CORRIENTE ANTES DE LIMPIAR EL HORNO MICROONDAS.

No utilice productos de limpieza abrasivos.

EXTERIOR

1. Limpie la superficie exterior con detergente neutro, agua tibia, y seque con un paño húmedo.
2. Evite que entre agua en los orificios de ventilación del horno microondas.

INTERIOR

1. Limpie las paredes del horno microondas después de cada uso un paño húmedo.
2. Evite que el agua entre en los orificios de la cavidad.
3. Si después de cocinar se observa que la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre la bandeja y conecte el horno durante 4 minutos en la potencia máxima. El vapor liberado ablandará la suciedad, que podrá retirarse fácilmente con un paño suave.
4. La bandeja puede lavarse normalmente con detergente para vajillas o en el lavavajillas.

PUERTA, JUNTA DE LA PUERTA Y FRENTE DEL HORNO MICROONDAS

1. **Estas zonas deberán estar siempre bien limpias, especialmente las superficies de contacto entre la puerta y el frente del horno, para evitar fugas de las microondas.**
2. Utilice detergente neutro, agua tibia y seque con un paño suave.

Servicio de Asistencia Técnica (S.A.T.)

Resolución de Problemas

Las reparaciones o intervenciones efectuadas por personal no perteneciente al S.A.T. pueden originar situaciones peligrosas.

Cualquier tipo de reparación o intervención deberá ser efectuada por el fabricante, personal cualificado del S.A.T. Oficial o un agente autorizado.

Si detecta alguna anomalía en el horno, antes de contactar con el S.A.T., efectúe las siguientes verificaciones:

1. Compruebe si el enchufe está conectado a la red, y si el horno microondas tiene energía (conecte otro electrodoméstico a ese enchufe y verifique si funciona).
2. Si la lámpara del horno microondas se enciende pero los alimentos no se calientan, compruebe que la puerta esté bien cerrada (si la puerta no cierra correctamente no se producirán Microondas).

Sustitución del Cable de Alimentación

Si el cable de alimentación se encuentra dañado, éste debe ser sustituido por el fabricante, agentes autorizados o técnicos cualificados del Servicio de Asistencia Técnica ya que se precisan herramientas especiales.

Sustitución de la Lámpara

En los modelos que no disponen de tapa para sustituir la lámpara, esta operación debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica ya que se precisan herramientas especiales.

DEUTSCH

Verehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen dafür danken, dass Sie unserem Produkt den Vorzug gegeben haben. Wir sind sicher, dass dieser moderne und praktische Mikrowellenherd - hergestellt aus Materialien bester Qualität - Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie um aufmerksame Lektüre der Anweisungen in diesem Heft und des beigefügten Faltblatts, damit Sie beim Gebrauch Ihres Mikrowellenherdes beste Resultate erzielen.

BEWAHREN SIE DIESE UNTERLAGEN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF

Hinweise zum Umweltschutz

Verpackungsentsorgung

Die Verkaufsverpackung trägt den Grünen Punkt. Zur Entsorgung aller Verpackungsmaterialien wie Pappe oder Folien dienen die entsprechenden regionalen Wertstoff- Sammelbehälter. Dadurch ist die Verwertung der Packstoffe sichergestellt.

Entsorgung von Elektroaltgeräten

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.
Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

Inhaltsverzeichnis

Installationsanleitung

Entfernen Sie die Verpackung und nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Garraum heraus.

Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

- Tür und Scharniere;
- Gerätefront;
- Innen- und Außenflächen des Gerätes;

Sollten Sie einen Defekt an einem dieser Teile feststellen, BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT und suchen Sie Ihren Verkäufer auf.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

Zur Gewährleistung einer guten Kühlung des Geräts wird empfohlen, den Mikrowellenherd in ein Küchenmöbel mit einer Öffnung auf der Oberseite einzubauen (siehe die beiliegende Einbauanweisung).

Achtung: Es muss nach Einbau des Mikrowellenherdes Zugriff zum Stecker gewährleistet sein.

Achten Sie bei der Installation des Mikrowellenherds darauf, dass das Netzkabel nicht mit der Rückseite des Herds in Berührung kommt, die auftretenden hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Werden Mikrowellenherd und Elektroherd übereinander installiert, darf der Mikrowellenherd nicht unterhalb des Elektroherds angeordnet werden, da es sonst in diesem zur Bildung von Kondenswasser kommen kann.

Das Gerät ist mit einem Elektrokabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet und darf nur an eine GEERDETE Steckdose angeschlossen werden.

ACHTUNG: DER HERD DARF NUR AN GEERDETE STECKDOSEN ANGESCHLOSSEN WERDEN.

Fabrikant und Händler lassen Beanstandungen im Störungsfall oder bei Personen-Unfallmeldungen nicht gelten, wenn diese auf die Nichtbeachtung der Installationsanleitung zurückzuführen sind.

Wichtige Hinweise

WICHTIG: Treten an der Tür bzw. an den Scharnieren Beschädigungen auf, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch einen Elektrofachmann wieder in Betrieb genommen werden.

WICHTIG: Dasselbe gilt auch für Reparaturen, bei denen eine Schutzvorrichtung entfernt werden muss, welche vor der direkten Einwirkung der Mikrowellen schützt.

ACHTUNG: Flüssigkeiten und feste Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erwärmt werden, da sonst Explosionsgefahr besteht.

ACHTUNG: Kinder dürfen den Herd nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie hinreichend Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und auch um die Gefahren bei unsachgemäßer Handhabung wissen.

ACHTUNG: Bei Benutzung des Mikrowellenherdes in der Betriebsart Combi (Mikrowelle + Grill) dürfen Kinder das Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener benutzen, da Teile des Geräts sehr hohe Temperaturen erreichen können.

ACHTUNG: Reinigen Sie den Mikrowellenherd regelmäßig und entfernen Sie alle eventuell anhaftenden Speisereste (für weitere Informationen wird auf den Abschnitt Pflege des Herdes verwiesen). Wird der Herd nicht sauber gehalten, kann dies zu Beschädigungen der Oberfläche, einer Verkürzung der Lebensdauer oder möglicherweise zu Funktionsfehlern führen.

Beim Erwärmen von Gargut in Behältnissen aus Kunststoff oder Karton: angesichts der bestehenden Entflammungsgefahr öfter eine Kontrolle durchführen.

Bei Rauchentwicklung das Mikrowellengerät ausschalten bzw. den Stecker aus der Steckdose herausziehen und die Tür zum Ersticken der Flammen geschlossen halten.

Zur Vermeidung von Verbrennungen Babyflaschen und Behältnisse mit Babynahrung nach dem Erwärmen schütteln, bzw. den Inhalt umrühren und die Temperatur prüfen, bevor Sie das Baby füttern.

Das Erwärmen von Getränken im Mikrowellengerät kann bei Erreichen der Höchsttemperatur zum plötzlichen Hochspritzen führen. Daher ist bei der Handhabung des Behältnisses größte Vorsicht geboten.

Eier mit Schale und hart gekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellenherd erwärmt werden, diese können unter Umständen explodieren, selbst nachdem das Aufwärmen abgeschlossen ist.

Benutzen Sie nur für Mikrowellenherde geeignete Utensilien. Verwenden Sie im Mikrowellenherd keine metallischen Gegenstände, es sei denn, dass der Hersteller diese bereit gestellt hat.

Flüssigkeiten und sonstige Speisen dürfen nicht in geschlossenen Behältnissen erwärmt werden, da Explosionsgefahr besteht.

Reiner Alkohol bzw. alkoholhaltige Getränke nicht im Mikrowellengerät erhitzen. ES BESTEHT ENTZÜNDUNGSGEFAHR.

Programmieren Sie im Zweifelsfalle eine kurze Zeitdauer für das Garen, Erwärmen oder Auftauen von Speisen mit Mikrowelle. Bei sehr langen Garzeiten können die Lebensmittel sehr trocken werden oder sogar brennen.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Erwärmen, Garen oder Auftauen von Speisen.

Das Gerät darf nicht ohne den Einsatz (Drehteller) bzw. leer in Betrieb genommen werden.

Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht bedeckt sein.

Beschreibung des Mikrowellenherdes

Die Vorteile eines Mikrowellenherdes:

In einem herkömmlichen Herd durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Geräteteile und die Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellengerät die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Garraumwände und die Behältnisse (falls mikrowellengeeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile im Überblick:

1. Zeitersparnis; im allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um 3/4 reduziert.
2. Schnelles Auftauen von Speisen. Dieses verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Aufgrund der verkürzten Garzeit bleiben die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.
5. Einfache Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellenherdes:

Im Mikrowellenherd befindet sich ein Hochspannungsventil, das als MAGNETRON bezeichnet wird. Es wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Garraum geleitet und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert. Dadurch wird das Gargur gleichmässig erhitzt.

Wie sich die Speisen erwärmen:

Lebensmittel enthalten mehrheitlich Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

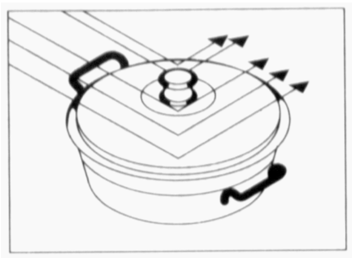
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Jenachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

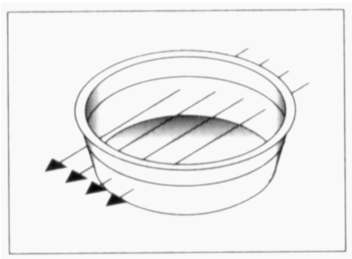
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehendst erhalten;
- die natürliche Farbe und das Aroma gehen nicht verloren.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallkomponenten.

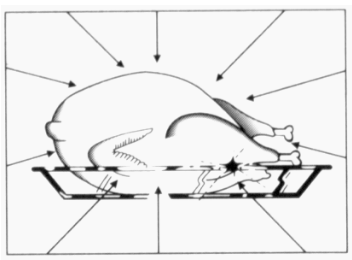
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



... durchdringen Glas und Porzellan...



... und Werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Bedienungsanleitung

Schauen Sie sich die Zeichnung auf dem Blattt im Anhang an und verfahren Sie wie folgt:

1. Schließen Sie den Herd an eine geeignete Steckdose an (s. Installationsanleitung).
2. Öffnen Sie die Tür, indem Sie den Türöffnungsschalter betätigen (**7**). Bei Modellen ohne diesen Schalter die Tür von Hand öffnen. Das Herdlicht muss aufleuchten.
3. Stellen Sie das Behältnis mit den Speisen auf das Backblech oder auf den Rost.
4. Stellen Sie gemäß Beschreibung in den nachfolgenden Kapiteln die gewünschte Funktionsstufe und die Garzeit ein.
5. Schließen Sie die Tür. Bei Ausführungen mit Starttaste (**6**), betätigen Sie bitte diese Taste.
6. Der Herd beginnt zu laufen.

Funktionsstufe Mikrowelle

Bringen Sie den Funktionswahlschalter (**3**) gemäß der gewünschten Leistungsstufe und nachstehender Tabelle in die entsprechende Position.

Position	Leistungsstufe
A	Höchststufe
B	Mittlere Stufe
C	Niedrigstufe
D	Auftauen
E	Warmhalten

Anm.: Um die Zahlenwerte der verschiedenen Leistungsstärken zu erfahren, schauen Sie bitte auf dem beigefügten Blatt nach.

Funktionsstufe Grill

Drehen Sie den Funktionswahlschalter (**3**) auf K.

Der Herd ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die elektrischen Widerstände kontrolliert. Je nach Bedarf werden sie zur Temperaturbegrenzung ein-bzw ausgeschaltet.

Es ist ratsam, den Rost zu benutzen, denn dadurch sind die Lebensmittel näher am Grill und der Garvorgang gewinnt deutlich an Qualität.

Funktionsstufe Mikrowelle + Grill

Bringen Sie den Funktionswahlschalter (**3**) anhand nachstehender Tabelle und gemäß gewünschter Leistungsstufe in die entsprechende Position.

Position	Leistungsstufe
F	5
G	4
H	3
I	2
J	1

Anm.: Um die Zahlenwerte der verschiedenen Leistungsstufen zu erfahren, schauen Sie bitte auf dem beigefügten Blatt nach.

Betriebszeit

Durch Drehen der Zeitschaltuhr (**5**) (Timer) stellen Sie die gewünschte Betriebszeit ein.

Bei Garzeiten bis zu 2 Minuten drehen Sie die Zeitschaltuhr zunächst auf die nächst höhere Zeitstufe und dann auf die gewünschte Zeitstufe zurück.

Wenn der Zeitwahlschalter auf einen Wert über 0 eingestellt ist, leuchtet die Lampe im Herd auf.

Nach Ablauf der Betriebszeit sendet die Zeitschaltuhr einen Signalton und stellt den Herd automatisch ab.

Während der Betriebszeit ...

Sie können die Herdtür jederzeit öffnen. In diesem Fall

- Wird der betrieb des mikrowellenherdes sofort unterbrochen;
- der Grill wird abgeschaltet, bleibt aber sehr heiß;
- die Zeitschaltuhr stoppt automatisch und zeigt die noch verbleibende Restzeit an.

Wenn Sie es wünschen, können Sie jetzt:

- die Speisen rühren oder wenden, um die Gleichmäßigkeit des Erwärmungsvorgangs zu begünstigen;
- durch Betätigen des Funktionswahlschalters (**3**) eine andere Funktion wählen;
- durch Drehen der Zeitschaltuhr (**5**) die Restzeit des Garvorgangs neu einstellen.

Schließen Sie wieder die Tür und betätigen Sie den Startschalter (**6**), falls Ihr Modell einen besitzt. Der Herd beginnt zu laufen.

ACHTUNG: Drehen Sie die Zeitschaltuhr (5) nach Gebrauch des Herdes auf Null (Aus-Stellung), sonst beginnt der Herd zu arbeiten, wenn Sie die Tür schließen.

Anmerkungen:

1. Wenn Sie den Herd vor Programmablauf ausstellen möchten, drehen Sie die Zeitschaltuhr (**5**) auf NULL (AUS-Stellung) oder öffnen Sie die Tür.
2. Bei laufendem Herd können Sie die Betriebszeit, die Leistungsstufe bzw. die Funktion ändern, indem Sie den entsprechenden Schalter betätigen.

Ratschläge für eine optimale Nutzung Ihres Mikrowellenherdes

Programmablauf Mikrowellenherd

Bevor Sie ein Behältnis benutzen, prüfen Sie, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist (siehe: EMPFEHLUNGEN BEZÜGLICH DER VERWENDUNG VON GESCHIRR).

Wenn Sie Flüssigkeiten erwärmen, benutzen Sie Gefäße mit einer großen Öffnung, damit der entstehende Dampf gut abziehen kann.

Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle....

1. Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit.
2. Je niedriger die Temperatur der Lebensmittel, desto länger die Garzeit.
3. Weniger feste Lebensmittel werden schneller erwärmt.
4. Eine gute Verteilung der Speisen auf dem Drehteller begünstigt gleichmäßiges Garen. Wenn Sie die festeren Speisen auf den äußeren Rand und die weniger festen auf die Tellermitte legen, können Sie verschiedenes Gargut gleichzeitig zubereiten.
5. Wenn Sie die Speisen vor dem Servieren ein wenig im abgeschalteten Gerät ruhen lassen, verbessern Sie die Zubereitungsqualität, denn der Garvorgang hält noch eine Weile an.
6. Zugedeckte Speisen verkürzen die Garzeit. Außerdem behält die Speise mehr Eigenflüssigkeit. Der Deckel muss mikrowellen-durchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.

Programmablauf Grill

Um mit dem Grill optimale Ergebnisse zu erzielen, benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost.

Setzen Sie den Rost so ein, dass er mit den Metalloberflächen des Garraums nicht in Berührung kommt, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens, was wiederum zu Beschädigungen Ihres Geräts führen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Bei der ersten Benutzung des Grills ist es normal, dass eine Rauch- und Geruchsentwicklung auf Grund der während des Fertigungsprozesses verwendeten Öle verwendet wird.
2. Nach den ersten Benutzungen des Grills ist es normal, dass sich der perforierte Bereich, der die Heizstäbe schützt, verformt und goldgelb anläuft. Dies ist durch die hohen Betriebstemperaturen des Grills bedingt.
3. Die Glastür erreicht während des Grillbetriebs sehr hohe Temperaturen. Damit das Gerät aussserhalb der Reichweite von Kindern bleibt, sollte das Gerät auf einer Mindesthöhe von 80 cm von Boden installiert werden.
4. Während des Grillbetriebs erreichen die Wände des Garraums und der Grillrost sehr hohe Temperaturen. Es wird die Benuttzung von Küchenhandschuhen empfohlen.
5. Während einer längerdauernden Nutzung des Grills ist es normal, dass sich die Heizwiderstände auf Grund des Sicherheitsthermostats für einen kurzen Zeitraum abschalten.
6. Benutzen sie keine Kunststoffgefässe oder sonstige nicht hitzebeständige Materialien, da diese durch die hohen Betriebstemperaturen des Grills zerstört werden können.

Empfehlungen bezüglich der Verwendung von Geschirr

Metall

Benutzen Sie im Mikrowellengerät keine Metallbehältnisse (Konservendosen usw.), Verpackungen aus Aluminium(folie) und Besteck. Das Metall reflektiert die Mikrowelle - die Speisen werden nicht erwärmt.

Gargut in Alufolie: Entfernen Sie die Alufolie und geben Sie das Gargut in ein mikrowellengeeignetes Behältnis. Da die Mikrowelle Alufolie nicht durchdringt, werden die Speisen nur an der Oberfläche erwärmt. Wenn Sie ein geeignetes Behältnis benutzen, breitet sich die Wärme gleichmäßig im Gargut aus.

AUSNAHMEN:

Damit Fleischstücke unterschiedlicher Größe gleichmäßig auftauen bzw. garen können, legen Sie über die kleineren Stücke Alufolie. Die Alufolie muss mindestens 2 cm von den Wänden des Garraums entfernt sein, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens.

Sie können Fleischspieße benutzen, die jedoch kürzer als das Fleischstück sein müssen.

Glas

Glasbehältnisse müssen temperatur-hochbeständig sein.

Kristall enthält Blei und des wegen. Im Mikrowellenherd kann es Risse bekommen bzw. Platzen falls es im Mikrowellegerät . Dasselbe gilt für Glasbehältnisse mit unebenem oder goldenen Rand.

Porzellan

Sie können Geschirr aus Porzellan im Mikrowellengerät verwenden, es darf aber keine hohlen Griffe haben. Im Hohlraum kann sich Feuchtigkeit ansammeln, die durch Mikrowelleneinwirkung Druck aufbaut, der den Griff zerstören kann. Geschirr mit goldrand darf nicht verwendet werden.

Steingut

Dieses Geschirr kann sehr heiß werden.

Steingutgeschirr mit Bemalung kann im Mikrowellenherd benutzt werden, sofern sich die Bemalung unter der Lackbeschichtung befindet.

Einige Beschichtungen und Farben enthalten metallhaltige Substanzen. Diese Art von Geschirr sollte nicht im Mikrowellenherd benutzt werden, da die Gefahr von Beschädigungen besteht.

Vergoldete oder versilberte Behältnisse können durch die Mikrowelleneinwirkung dunkler werden.

Kunststoff

Kunststoffgeschirr muss mindestens 180° - beständig sein, sonst kann es sich verformen. Geschirr aus MELAMIN ist aufgrund der großen Erhitzung nicht für das Mikrowellengerät geeignet.

Bei der Zubereitung von Speisen in Plastiktüten ist darauf zu achten, dass diese kleine Löcher für den Dunstaustritt haben müssen, damit die Tüte nicht platzt.

Holz

Holzbehältnisse dürfen nicht im Mikrowellengerät benutzt werden. Holz enthält Wasser, das bei der Mikrowelleneinwirkung verdunstet. Dies kann zur Folge haben, dass das Holz springt.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr mikrowellentauglich ist

Wenn Sie im Hinblick auf die Verwendung von Glas-, Ton- oder Porzellangeschirr im Mikrowellengerät Zweifel haben, empfehlen wir folgenden Test:

1. Stellen Sie ein leeres Behältnis und ein Glas Wasser in den Herd;
2. Schließen Sie die Tür;
3. Stellen Sie den Stufenregler auf die Höchststufe;
4. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 1 Minute Betriebszeit ein.

Anmerkung: Der Herd beginnt zu arbeiten.

Wenn Sie während der Betriebszeit das Geräusch von schlagenden Funken wahrnehmen, schalten Sie das Gerät sofort ab.

Löst der Erwärmungsprozeß beim Geschirr Funken aus oder ist es sehr heiß, wenn es aus dem Ofen herausgenommen wird, ist es für die Benutzung im Mikrowellenherd nicht geeignet.

AUSNAHMEN: Behälter aus Steingut enthalten viele Wassermoleküle und heizen sich daher stark auf. Dennoch eignen sie sich für die Benutzung im Mikrowellenherd.

Im Zweifelsfalle wenden Sie sich an Ihren Händler und überprüfen die Eignung für die Benutzung im Mikrowellengerät.

Deckel

Es empfiehlt sich die Benutzung von Glas- oder Kunststoffdeckeln bzw. Plastikfolie, denn:

1. Sie verhindern übermäßiger Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten) wird verhindert;
2. Der Garungsprozeß wird beschleunigt;
3. Das Austrocknen der Speisen wird verhindert;
4. Das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastiktüten müssen ebenfalls über Öffnungen verfügen.

Babyflaschen und Gläser mit Babybrei sowie ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluß erwärmt werden,- sie können sonst platzen.

Instandhaltung der Mikrowellenherd

Reinigung

BEVOR SIE DEN HERD REINIGEN, VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSGEZOGEN IST.

BENUTZEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL.

AUSSENFLÄCHEN:

1. Reinigen Sie die Aussenflächen mit einer lauwarmen Spülmittellauge und einem feuchten Tuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Öffnungen des Garraums gerät.

INNENFLÄCHEN:

1. Reinigen Sie die Herdwände nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Wischtuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen der Herdvertiefung gerät.
3. Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen und die Herdinnenflächen verschmutzt sein, stellen Sie ein Glas Wasser auf das Backblech und lassen den Mikrowellenherd 4 min. lang auf Höchtststufe. laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.
4. Das Backblech können Sie mit einem herkömmlichen Geschirrspülmittel von Hand oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

TÜR, TÜRSCHARNIER UND HERDVORDERSEITE

1. Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Herdvorderseite, damit die Abdichtung des Herdes gewährleistet ist.

2. Benutzen Sie eine lauwarmen Spülmittellauge und ein weiches Tuch.

Technischer Servicedienst

Beheben von technischen Störungen

Reparaturen oder Eingriffe am Gerät müssen aufgrund von eventuell auftretenden Gefahrsituationen von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

Sämtliche Reparaturen oder Arbeiten müssen vom Hersteller, qualifizierten Handelsvertretern oder geschulten Technikern durchgeführt werden.

Sollten Sie einen Defekt am Gerät feststellen, überprüfen Sie bitte folgende Situationen, bevor Sie den Technischen Kundendienst verständigen:

1. Überprüfen Sie, ob die Steckdose, an die der Herd angeschlossen ist, Strom führt (schließen Sie zur Überprüfung ein anderes Haushaltsgerät an).
2. Wenn bei funktionierender Garraumbeleuchtung die Speisen nicht erwärmt werden, prüfen Sie, ob die Tür gut verschlossen ist (im gegenteiligen Fall funktioniert die Mikrowelle nicht).

Austausch des Stromversorgungskabels

Bei Beschädigung des Stromversorgungskabels sorgen der Hersteller, die Handelsvertreter oder geschultes Fachpersonal für mit Spezialwerkzeugen für Ersatz. Dadurch setzen Sie sich auch keiner Gefahr aus.

Austausch der Herdbeleuchtung

Bei Modellen ohne Gehäuse für den Austausch von Glühbirnen muss der Technische Servicedienst benachrichtigt werden, da dafür Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

ENGLISH

Dear Client,

First, we would like to thank you for choosing our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured from the best materials, will satisfy your requirements.

You are advised to read our operation manual carefully and the enclosed pamphlet to enable you to get the best results from your microwave oven.

PLEASE KEEP THESE DOCUMENTS FOR FUTURE REFERENCE.

Tips on environmental protection

Eliminating the packaging

The packaging carries the Green Dot. Use the right bins when discarding all of the packaging materials, such as the cardboard, styrene and plastic films. This will ensure that the packaging materials are recycled.

Disposal of old electrical appliances

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Contents

Installation Instructions

Remove the microwave oven from packing.

Remove all packing materials and accessories from the microwave oven cavity.

Check whether the following parts are in good condition:

- Door and hinges;
- Front of the microwave oven;
- Inside and outside of microwave oven.

Should you find any faults DO NOT USE THE MICROWAVE OVEN, and contact your dealer.

Place the microwave oven on a flat stable surface able to support its weight.

To allow efficient cooling of the microwave oven its installation is recommended in a unit with an opening in the upper part (refer to the installation instructions leaflet enclosed).

Warning: The microwave oven plug shall be accessible after installation.

When installing the microwave oven great care should be taken to ensure that the mains power cable cannot come into contact with the rear since the high temperatures involved could cause damage.

When the microwave oven is installed in a column with a conventional oven, the microwave oven must not be located underneath the conventional oven because of the possibility of condensation forming inside the latter.

The microwave oven has been supplied with a mono-phase power supply cord. The appliance must be earthed.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The manufacturers and dealers are not liable for any breakdowns or personal accidents should these installation instructions not be observed by the purchaser.

Important Information

WARNING: If the door or the door hinges are damaged, the oven should not be switched on until repaired by a qualified technician.

WARNING: It is dangerous for anyone, except a qualified technician, to tamper with the apparatus or try to repair it in any way by removing any lid or covering which assures protection against the exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other food should not be heated in airtight recipients as these can explode.

WARNING: Children should only be allowed to use the oven without adult supervision if they have been given the appropriate instructions so that they can use the oven safely and understand the dangers of its incorrect use.

WARNING: When the microwave oven is operated in the Combination mode (Microwaves + Grill), children should only be allowed to use the unit under adult supervision due to the high temperatures generated.

WARNING: The microwave oven should be cleaned regularly and any food deposits removed (please see the chapter on Oven Maintenance for details). Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

When heating food in plastic or paper recipients, check the oven frequently in case they ignite.

If any smoke is detected, then switch off the oven or disconnect it and keep the door closed in order for any flame to die out.

After warming up baby bottles or baby food jars, stir or shake its contents and check the temperature before feeding, to avoid burns.

Warming up drinks in the microwave oven may result in a delayed eruptive boiling, therefore one should be careful when handling the recipient.

Eggs with their shell and whole boiled eggs shouldn't be warmed up in microwave ovens as they may explode, even after microwave heating has ended.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Do not use any metal utensils inside the oven unless they were supplied with the oven and for that purpose.

Do not warm up liquids or other food in closed recipients as they may explode.

Do not warm up pure alcohol or alcoholic drinks. FIRE DANGER.

When in doubt, choose short periods to cook, heat or defrost food with microwaves. With long cooking periods the food may become dry and even begin to burn.

Do not use the microwave oven for anything other than warming, cooking or defrosting food.

Do not operate the microwave oven without its tray nor when empty.

Keep the microwave oven ventilation holes open. Never cover any air vents or openings.

Description of the Microwave Oven

The Advantages of a Microwave Oven:

In a conventional oven the heat radiated by the resistances or gas burners, slowly penetrates the food from the outside to the inside. There is, therefore, a great loss of energy in the heating of the air, oven components and recipients.

On the other hand, in microwave ovens the heat is generated in the interior of the food itself, heating it from the inside outwards. There is therefore no loss of energy as the air, interior walls of the oven and recipients (when adequate) do not heat up with microwaves.

In short, microwave ovens have the following advantages:

1. Save on cooking time: in general there is a 3/4 reduction of the cooking time than with conventional methods.
2. Ultra-quick defrosting that prevents bacteria development.
3. Electricity saving.
4. Maintaining the nutritive value of the food due to the cooking time reduction.
5. Easy cleaning.

How the Microwave Oven Works?

In the microwave oven there is a high voltage valve called "Magnetron" that converts electric energy to Microwave energy. These electromagnetic waves are conducted to the inside of the oven cavity by means of wave-guide and spread by a mode stirrer or by a turntable.

Inside the oven, the Microwaves spread out in all directions and are reflected by the metallic walls, penetrating the food evenly.

Why does the Food Heat Up?

Most food contains water, whose molecules vibrate with Microwaves.

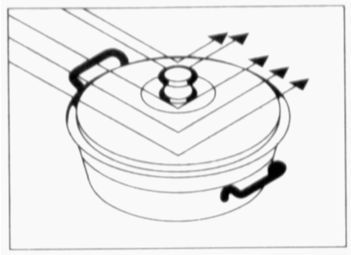
The friction between the molecules generates heat, which causes a temperature rise in the food, defrosting it, cooking it or keeping it warm.

As the heat is formed inside the food:

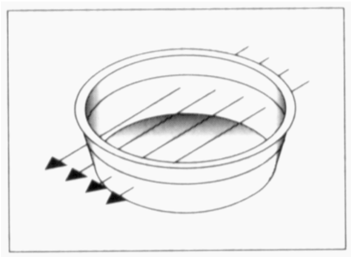
- It may be cooked with little or no liquid or fat;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- Vitamins, minerals and nutritive substances are preserved;
- There is no change in the natural colour and smell of the food.

The Microwaves pass through porcelain, glass, cardboard and plastic but not through metal. Therefore, recipients made of or containing metal should not be used in the microwave oven.

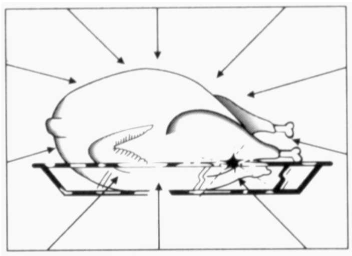
The Microwaves are reflected by the metal...



...they pass through Glass and Porcelain...



...and they are absorbed by the food.



Operating Instruction

See picture in enclosed leaflet and do as follows:

1. Plug the microwave oven into a suitable outlet (see installation instructions).
2. Open the door by pressing the Door Open Button (**7**). In models without this button, you need only pull the door. The oven light should switch on.
3. Place food in a dish on the tray or on the grill rack.
4. Select function and cooking time according to the following chapters.
5. Shut the door. Models with Start Button (**6**), press this button.
6. The oven will start working.

Microwave function

Set Function Selector (**3**) in position corresponding to the required power level in agreement with the following table.

Position	Power Level
A	Maximum
B	Medium
C	Minimum
D	Defrost
E	Keeping warm

Note: In order to know the numerical value of the different power levels, consult the leaflet.

Grill Function

Set Function Selector (**3**) in position **K**.

The oven has a temperature limit which controls the electric resistances by switching them on and off within certain limits.

It is advisable to use the grill rack to bring the food closer to the grill and to obtain better results.

Microwave and Grill function

Set Function Selector (**3**) in position corresponding to the required power level in agreement with the following table.

Position	Power Level
F	5
G	4
H	3
I	2
J	1

Note: In order to know the numerical value of the different power levels, consult the leaflet.

Functioning Time

Desired functioning time is selected by rotating the Timer Button (**5**).

For periods shorter than 2 minutes adjust the timer to a higher position and then back to the required time.

Whenever the timer is in a position other than zero then the oven light should switch on.

When the time is up, the timer will emit a sound signal and oven will automatically be switched off.

While Working ...

The oven door may be opened at any time while in use:

- THE PRODUCTION OF MICROWAVES IS IMMEDIATELY INTERRUPTED;
- The grill will be switched off, however, remaining very hot;
- The timer will stop automatically, indicating the time left.

You may then, if you wish:

- Stir or turn the food, to improve even heating;
- Select another function by setting the Function Selector (**3**) on another position;
- Change the remaining functioning time by turning the Timer Button (**5**).

Close the door again and press the Start Button (**6**) in the models with this button. The oven will start working.

CAUTION: at the end of the cooking process turn the Timer Button (5) to zero, otherwise the oven will start when the door is closed.

Note:

1. To stop the oven before the programmed time, rotate the Timer Button (**5**) to zero or open the door.
2. While the oven is working, you may change the timer, the power level or the function, by rotating the respective buttons.

Advice for Good Usage of the Microwave Oven

Working with Microwaves

Before using any dish, make sure that it is appropriate for use in microwaves (SEE ADVICE ON THE USE OF UTENSILS AND RECIPIENTS).

Always make a slit in the food's shell before cooking it.

Whenever heating liquids use a recipient with a large opening to allow the vapour to escape.

Remember that...

1. Larger quantities of food require more cooking time.
2. The lower the food temperature the more cooking time is needed.
3. Less dense foods cook faster.
4. An even distribution of the food in the oven guarantees better results. The cooking of different types of foods simultaneously is possible by placing the dense food in an outside circle and the less dense in the centre of the plate.
5. Better results are achieved by allowing the food to stand before serving because it continues to cook for some time after the oven is switched off.
6. The cooking time may be shortened and the liquids preserved (the food doesn't dry out) by covering the food. The lids should be transparent to allow the microwaves through and they should have a small opening for the vapour to escape.

Functioning of the Grill

For best results of the grill, use the grill rack supplied with the appliance.

Do not place the grill rack in contact with the cavity's metal surface as there may be an electric arc and consequent damages.

IMPORTANT NOTES:

1. While the grill is being used for the first time, the producing of fumes and odours is normal, due to the oils used in the manufacturing process.
2. After the first uses 0f the grill, it is normal for the perforated area that protects the heating elements of the grill to deform and to become a golden colour due to the high temperatures that the grill reaches during use.
3. The glass on the door reaches high temperatures during grilling. Therefore the oven should be installed at least 80 cm above the floor, SO AS TO BE OUT OF REACH OF CHILDREN.
4. While in operation, the inside walls of the oven and the grill become very hot, therefore the use of kitchen gloves is recommended.
5. During extended use of the grill it is normal for the heating elements to switch off for short periods due to the action of the safety temperature limiter.
6. Do not use plastic containers or others that have poor temperature resistance, as these could be destroyed due to the high temperatures that the grill reaches.

Advice on the use of Cookware

Metal

Do not use metal dishes, tinned food, food wrapped in tin foil and cutlery inside the microwave oven. The metal reflects the microwaves and food is not heated.

The food should be removed from its tin foil containers and placed in dishes adequate for use in the microwave oven. As microwaves don't penetrate tin foil, the food heats only on the surface. By using appropriate dishes, the heat is evenly distributed throughout the food.

EXCEPTIONS:

To cook or defrost pieces of meat of irregular sizes, you may cover the thinner parts with tin foil, which should be kept at least 2 cm away from the oven walls, otherwise these may cause an electric arc.

Metal spits may be used as long as they are smaller than the pieces of meat.

Glass

All heatproof glass containers may be used.

Crystal contains a percentage of lead, which may cause it to crack if used in the microwave oven. The same may happen to glass dishes with jagged edges.

Porcelain

Porcelain dishes may be used but they should not have hollow handles. Humidity may be formed inside the hollow handles, which will causes an increase in pressure that may cause them to break.

Glazed Ceramic Dishes

This type of dish may heat considerably.

Painted glazed ceramic dishes may be used if the painting is done under the glaze.

Many glazes and colours contain metallic substances. If this is the case they should not be used in the microwave as they may be damaged.

Recipients with silver and gold glazes may go dark.

Plastic

Plastic dishes should be heat resistant (at least 180° C) or they may be deformed when used in the microwave. Melamine dishes are not suitable for use in the microwave as they heat up too much.

To cook or heat food in plastic bags, they should be perforated to allow vapour to escape thus preventing the bag from bursting.

Wood

Wooden recipients should not be used in the microwave. Wood contains water, which evaporates and may cause the recipient to crack.

Recipient Test

If in doubt about the use of glass, glazed ceramic or porcelain dishes in the microwave oven, do the following test:

1. Place the empty dish and a glass of water inside the microwave oven;
2. Close the door;
3. Set the Power Level Selector at maximum power;
4. Adjust the timer to 1 minute;

Note: The oven starts.

If during this test you hear any noise along with sparks, turn off the oven immediately.

Any kind of cookware that has this kind of behaviour or is very hot when removed from the oven should not be used in the microwave oven.

EXCEPTIONS:

Glazed ceramic dish recipients contain many water molecules and heat a lot, but can be used in the microwave oven.

If in doubt, contact the supplier of the cookware, and make sure that they are appropriate for microwaves.

Lids

The use of glass lids, plastic lids or plastic film is advisable because:

1. They prevent the release of excessive vapours especially when cooking for longer periods.
2. They increase the speed of heating food.
3. They prevent the food from drying up.
4. They prevent the loss of the food aroma.

The lids should have holes to avoid pressure. Plastic film should be perforated.

Baby bottles, baby food jars and other similar recipients should be warmed up without lids as they can burst.

Microwave Oven Maintenance

Cleaning

MAKE SURE THAT THE OVEN IS UNPLUGGED BEFORE CLEANING THE OVEN.

DON'T USE ABRASIVE CLEANING PRODUCTS.

OUTSIDE

1. Clean the outside surface with neutral detergent, lukewarm water and dry it with a damp cloth.
2. Avoid water from entering the oven ventilation holes.

INSIDE

1. Clean the oven walls with a damp cloth after each use.
2. Avoid water from entering the ventilation holes in the oven's interior.
3. If some time has passed by since the last cleaning and the oven's interior is dirty, place a glass of water on the tray and switch on the oven for 4 minutes on the highest setting. Moisture will form on the oven walls, which will be easily cleaned.
4. The tray can be washed with regular dish washing detergent or in the dishwasher.

DOOR, DOOR SEAL, AND OVEN FRONT

1. **These parts should always be clean, especially the contact surface between the door and the oven front, to prevent microwave leakage.**

2.Use neutral detergent, lukewarm water and dry the surface with a soft cloth.

Official Technical Assistance Service (T.A.S.)

Solving Problems

Repairs or interventions carried out by an unqualified serviceman can cause dangerous situations.

Every and any kind of repair or intervention should be done by the manufacturer, authorised agents or qualified technicians.

If you detect any abnormalities in the oven, check the following before you contact T.A.S:

1. Check if the outlet into which the oven is plugged has power. To do so, plug another appliance into the same outlet and check if it works.
2. If the oven lamp switches on, but the food does not heat up, check if the door is well closed (if the door is not properly closed, no microwaves will be produced).

Cord Replacement

If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, authorised agents or qualified technicians in order to avoid any dangerous situation and also because special tools are required.

Light Replacement

In the models without the lid to replace the light bulb, this should be done by the Technical Assistance Service because special tools are required.

TXT-17-07-GB

FRANÇAIS

Chère Cliente,

Nous tenons, tout d'abord, à vous remercier de votre préférence pour notre produit. Nous sommes sûrs que ce Four Micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous satisfera pleinement.

Afin de tirer le meilleur usage et la plus grande satisfaction de cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement les instructions contenues dans ce mode d'emploi et la notice ci-jointe, ceux-ci vous permettront de connaître toutes les caractéristiques du four et d'éviter des incidents dus à une mauvaise utilisation.

CONSERVEZ CETTE DOCUMENTATION, ELLE POURRA VOUS ÊTRE UTILE ULTÉRIEUREMENT.

Indications sur la protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage porte la marque Point Vert. Pour éliminer les matériaux d'emballage, comme le carton, le polyuréthane et les films plastiques, utilisez des conteneurs adéquats. Vous garantissez ainsi la réutilisation des matériaux d'emballage.

Enlèvement des appareils ménagers usagés

Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets des Équipements Électriques et Électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Index

Instructions pour l'Installation

Retirez le four de l'emballage.

Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires de l'intérieur du four.

Vérifiez si les pièces suivantes se trouvent en bon état:

- Porte et charnières;
- Le devant du four;
- La partie intérieure et extérieure du four.

Si vous trouvez un défaut dans ces pièces N'UTILISEZ PAS LE FOUR, et contactez le vendeur.

Placez le four sur une surface plane et capable de supporter son poids.

Pour permettre une bonne réfrigération de l'appareil, il est recommandé d'installer le four à micro-ondes dans un meuble ayant une ouverture sue la partie supérieure (voir la notice d'instructions por l'installation ci-jointe).

Attention: La fiche de prise de courant du four micro-ondes doit étre accessible après installatión.

Au moment d'installer le four à micro-ondes, vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec la partie arrière car les hautes températures pourraient l'abîmer.

Lorsque le four à micro-ondes est installé en colonne avec un four électrique, il faut éviter qu'il soit placé sous le four électrique puisqu'il peut provoquer la formation de condensations dans ce dernier.

Le four devra rester éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur (four électrique, grille- pain, etc.).

Le four est équipé d'un câble électrique et d'une prise de courant monophasé. Le branchement devra être fait à une PRISE de TERRE.

ATTENTION: CE FOUR DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE PRISE DE TERRE.

Le fabricant et le fournisseur n'acceptent aucune réclamation de pannes ou d'accidents personnels causés par la non exécution de ces instructions.

Indications Importantes

ATTENTION: Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four doit être débranché jusqu'à ce qu'il soit réparé par un technicien dûment qualifié.

ATTENTION: Il est dangereux, pour toute personne, à l'exception d'un technicien qualifié, d'effectuer toute intervention ou réparation concernant le changement de tout couvercle ou revêtement assurant la protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

ATTENTION: Les liquides ou autres aliments doivent être chauffés dans des récipients hermétiques pour éviter tout risque d'explosion.

ATTENTION: Les enfants ne devront être autorisés à utiliser le four sans surveillance, que s' ils ont reçus préalablement les instructions adéquates et s'ils sont capables de l'utiliser en toute sécurité, conscients des dangers d'une utilisation incorrecte.

ATTENTION: lorsque le four à micro-ondes fonctionne en mode Combi (Micro-ondes + Grill), les enfants ne pourront l'utiliser que sous surveillance d'un adulte en raison des hautes températures qui peuvent être atteintes.
ATTENTION: Le four à micro-ondes doit être régulièrement nettoyé ainsi que de tous les restes de nourriture (pour plus d'information, voir le chapitre d'Entretien du Four). Si le four n'était pas maintenu propre, la superficie pourrait se détériorer, la durée de vie de l'appareil en serait écourtée et il pourrait même arrêter de fonctionner.

Quand les aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four fréquemment en raison de la possibilité d'ignition.

En cas de fumée, éteignez le four ou débranchez la prise et maintenez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Après avoir réchauffé des biberons ou des petits pots de bouillie pour bébé, agitez ou mélangez leur contenu et vérifiez la température des aliments avant de les servir, afin d'éviter des brûlures.

Chauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée, par conséquent manipulez le récipient avec précaution.

Les oeufs avec leur coque et les œufs durs ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes car ils pourraient exploser, même quand le four ne chauffe plus.

Utilisez uniquement des ustensiles aptes à l'usage en micro-ondes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques à l'intérieur du four, à moins que ceux-ci n'aient été fournis par le fabricant. Ne chauffez jamais de liquides ou tout autre aliment dans des récipients fermés en raison d'un risque d'explosion

Ne faites pas chauffer d'alcool pur ou de boissons alcoolisées. DANGER D'INFLAMMATION.

En cas de doute, sélectionnez des temps courts pour cuisiner, réchauffer ou décongeler des aliments au micro-ondes. Avec des temps très longs, les aliments pourront devenir très secs et même commencer à brûler.

Ne pas utiliser le four pour d'autres fonctions qui ne soient pas celles de réchauffer, cuisiner ou décongeler les aliments.

Le four ne doit pas fonctionner sans plateau ou à vide.

Ne pas boucher les ouvertures de ventilation du four.

Description du Four à Micro-ondes

Les avantages du four à micro-ondes:

Dans le four conventionnel, la chaleur irradiée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. C'est pourquoi il existe une grande perte d'énergie lorsque l'air, les composants du four et les récipients sont chauffés.

Dans le four à micro-ondes, bien au contraire, la chaleur est gérée de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe pas de perte d'énergie car l'air, les parois intérieures du four et les récipients (quand ils sont adéquats) ne chauffent pas sous l'action des micro-ondes.

En résumé, les fours à micro-ondes présentent les avantages suivants:

1. Réduction du temps de cuisson: en général réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultra-rapide des aliments, réduisant le danger du développement des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments due à la réduction du temps de cuisson.
5. Nettoyage facile.

Comment fonctionne le four à micro-ondes?

Dans le four à micro-ondes, il existe une valve de haute tension appelée magnétron qui convertit l'énergie électrique en énergie de micro-ondes. Les ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four grâce à un guide d'ondes et distribuées par un répartiteur d'ondes métalliques ou à travers un plateau tournant.

À l'intérieur du four les micro-ondes se répandent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques, pénétrant uniformément dans les aliments.

Pourquoi les aliments chauffent-ils?

La majorité des aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

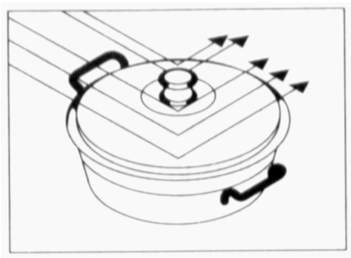
La friction entre les molécules est à l'origine de la chaleur qui fait monter la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les maintenant chauds.

Comme la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

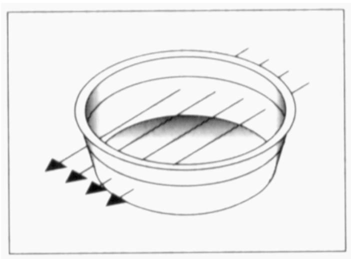
- Ceux-ci peuvent être cuits sans / ou avec peu de liquides ou de graisses;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner dans le four à micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- Les vitamines, les minéraux et les substances nutritives se conservent;
- La couleur naturelle et la saveur ne changent pas.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton et le plastique mais ils ne traversent pas le métal. Pour cette raison, dans votre four à micro-ondes, n'utilisez pas de récipients métalliques ou composés de parties métalliques.

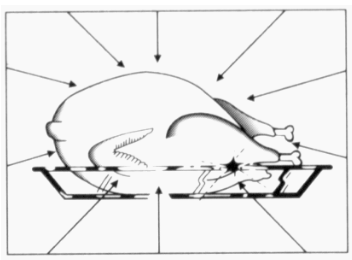
Les Micro-ondes sont réfléchies par le métal...



...passent à travers le verre et la porcelaine...



...sont absorbées par les aliments.



Instructions de fonctionnement

Consultez la figure dans la notice ci-jointe et procédez de la manière suivante:

1. Branchez le four à une prise de courant appropriée (voir les instructions d'installation).
2. Ouvrez la porte en appuyant sur le bouton d'Ouverture de la Porte (**7**). Pour les modèles sans bouton, il suffit d'ouvrir la porte. La lumière du four devra s'allumer.
3. Mettez le récipient avec les aliments sur le plateau ou sur la grille,
4. Sélectionnez la fonction et le temps de cuisson prétendus conformément aux instructions contenues dans les chapîtres suivants.
5. Fermez la porte. Pour les modèles ayant un Bouton de mise en Marche (**6**), appuyez sur ce bouton.
6. Le four commencera à fonctionner

Fonction Micro-ondes

Mettez le Sélecteur de Fonctions (**3**) dans la position correspondant au niveau de puissance désiré conformément au tabeau suivant.

Position	Niveau de Puissance
A	Maximum
B	Moyen
C	Minimum
D	Décongeler
E	Maintenir chaud

Obs. Pour connaître la valeur numérique des différents niveaux de puissance, consultez la notice.

Fonction Gril

Mettez le Sélecteur de Fonctions (**3**) dans la position **K**.

Le four dispose d'un limiteur de température qui contrôle les résistances électriques, les allumant et les éteignant pour maintenir la température dans certaines limites.

Il est conseillé d'utiliser la grille pour rapprocher les aliments du gril et obtenir ainsi un meilleur rendement de l'appareil.

Fonction Micro-ondes + Gril

Mettez le Sélecteur de Fonctions (**3**) dans la position correspondant au niveau de puissance désiré conformément au tabeau suivant.

Position	Niveau de Puissance
F	5
G	4
H	3
I	2
J	1

Obs. Pour connaître la valeur numérique des différents niveaux de puissance, consultez la notice.

Temps de Fonctionnement

La Sélection du temps de fonctionnement désiré est effectuée en tournant le Bouton du Temporisateur (**5**).

Pour des temps inférieurs à 2 minutes tournez le bouton du temporisateur en le mettant sur un temps supérieur et ensuite revenir au temps désiré.

Quand le bouton du temporisateur se trouve dans une position différente de zéro, la lumière du four doit s'allumer.

Lorsque la cuisson est terminée, une sonnerie se fera entendre et le four s'éteindra automatiquement.

Pendant le Fonctionnement

Durant la cuisson des aliments, vous pouvez ouvrir la porte du four à n'importe quel moment:

- LE FOUR S'ARRÊTE AUTOMATIQUEMENT EN CESSANT LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES;
- Le gril se débranchera automatiquement, mais se maintiendra encore très chaud;
- Le temporisateur s'arrêtera automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Vous pourrez alors, si vous le désiré:

- Mélanger et retourner les aliments, afin d'améliorer l'uniformité de cuisson;
- Sélectionner une autre fonction,en mettant le Sélecteur de Fonctions (**3**) dans une autre position;
- Changer le temps de fonctionnement restant, en tournant le Bouton du Temporisateur (**5**).

Refermez la porte et appuyez sur le Bouton de mise en Marche (**6**) pour les modèles munis de ce bouton. Le four recommencera à fonctionner.

ATTENTION: Lorsque l'utilisation du four est terminée, tournez le Bouton du Temporisateur (5) et mettez-le sur zéro. Si vous n'effectuez pas cette opération, le four recommencera à fonctionner, lorsque la porte sera refermée.

Remarques:

1. Pour arrêter le fonctionnement du four avant la fin du temps programmé, tournez le bouton du Temporisateur (**5**) et mettez-le sur ZÉRO ou bien ouvrez la porte.
2. Lorsque le four est en marche, vous pouvez changer le temps de fonctionnement, le niveau de puissance ou la fonction, en utilisant les boutons respectifs du programmateur.

Conseils pour une bonne Utilisation du Four

Fonctionnement du Micro-onde

Avant d'utiliser n'importe quel récipient, vérifiez s'il est approprié aux fours à micro-ondes (VOIR CONSEILS SUR LA VAISSELLE À UTILISER).

Incisez toujours la peau des aliments avant de les cuisiner.

Quand vous chaufferez les liquides, mettez-les dans un récipient ayant une large ouverture pour que l'évaporation se fasse convenablement.

Rappelez-vous que dans les micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité d'aliments, plus grand sera le temps nécessaire pour les cuisiner.
2. Plus basse est la température des aliments, plus de temps il faudra pour les cuisiner.
3. Les aliments moins denses se préparent plus rapidement.
4. Une distribution parfaite des aliments dans la base du four, garantit une meilleure uniformité de la cuisson. Vous pourrez cuisiner plusieurs types d'aliments en même temps en disposant les aliments les moins consistants dans le centre d'un plateau et les plus consistants autour.
5. Laisser reposer les aliments avant de les servir améliore la cuisson. En effet, même après avoir éteint le four, les aliments continuent à cuire quelques instants.
6. Couvrir les aliments, permet de réduire le temps de cuisson et de retenir les liquides provenant de celle-ci (les aliments ne dessèchent pas autant). Les couvercles doivent être en matériel transparent aux micro-ondes et devront avoir un petit orifice pour que la vapeur puisse sortir.

Fonctionnement du Gril

Pour obtenir une meilleure rentabilité du gril, utilisez la grille qui vous est fournie avec l'appareil.

Ne mettez pas la grille en contact avec les superficies métalliques de la cavité car cela pourrait produire un arc électrique et endommager le four.

NOTES IMPORTANTES:

1. Quand on utilise le gril pour la première foie, il est normal qu'il se produise des fumées et des odeurs à cause des huiles utilisées au cours du processus de fabrication.
2. Quand le gril a déjà été utilisé plusieurs fois, il est normal que l'aire perforée qui protège les résistances du gril se déforme et acquière une couleur dorée. Cecit est dû aux températures élevées que le gril atteint pendant son fonctionnement.
3. Le verre de la porte atteint de hautes températures pendant le fonctionnement du gril. C'est pourquoi le four doit être installé à une hauteur de 80 cm du sol, AFIN DE LE MAINTENIR ÉLOIGNÉ DE LA PORTÉE DES ENFANTS.
4. Pendant le fonctionnement du gril, les parois de la cavité du four et la grille seront très chauds. L'usage de gants de cuisine est recommandé.
5. Quand le gril fonctionne pendant longtemps, il est normal que les résistances s'éteignent pendant de courts moments quand le limitateur de température de sécurité se met en marche.
6. Ne pas utiliser de récipients en plastique ou autres matériaux peu résistants à la température, car ils pourraient être détruits à cause des hautes températures atteintes par le gril.

Conseils sur L'utilisation de la Vasseille

Métal

Dans le four à Micro-ondes, ne pas utiliser de récipients en métal (conserves, etc.), d'emballages en aluminium ni de couverts. Le métal réfléchit les micro-ondes et les aliments ne chauffent pas.

Les aliments doivent être retirés des emballages en aluminium et doivent être mis dans des récipients appropriés aux micro-ondes. Comme les micro-ondes ne passent pas à travers l'aluminium, seul le dessus des aliments est chauffé. En utilisant un récipient approprié, la chaleur sera distribuée uniformément aux aliments.

EXCEPTIONS:

Pour réussir à décongeler ou cuisiner uniformément des morceaux de viande de grandeurs différentes, vous pourrez couvrir les parties les plus fines avec une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium doit être éloignée au minimum de 2 cm des parois du four, autrement cela pourra provoquer un court-circuit.

Les broches en métal peuvent être utilisées à condition qu'elles soient plus fines que le morceau de viande.

Verre

Tous les récipients en verre peuvent être utilisés s'ils résistent aux températures élevées.

Le cristal contient un certain pourcentage de plomb, pouvant se fendre s'il est utilisé dans un four à micro-ondes. Cette situation pourra également se produire avec des récipients en verre qui ont des rebords ébréchés.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine peut être utilisée dans le four à micro-ondes, mais elle ne doit pas avoir de poignées creuses. En effet, l'humidité peut s'incruster à l'intérieur des poignées creuses et sous l'action des micro-ondes celle-ci entraînera une augmentation de la pression, suivie de la destruction de la poignée.

Vaisselle en Grès émaillé

Cette vaisselle peut chauffer beaucoup.

La vaisselle en Grès émaillé comportant des dessins peut être utilisée dans le four à micro-ondes à condition que les dessins soient sous l'émail.

Certains émaux et couleurs contiennent des substances métalliques. La vaisselle avec ce type d'émail et ces couleurs ne devra pas être utilisée dans le four à micro-ondes car elle peut s'abîmer.

Les récipients qui ont reçu un bain en or ou en argent peuvent noircir sous l'action des micro-ondes.

Plastique

La vaisselle en plastique devra être résistante à des températures d'au moins 180° C, sinon elle pourra se déformer. La vaisselle de MÉLAMINE n'est pas adéquate pour les fours à micro-ondes parce qu'elle chauffe beaucoup.

Pour chauffer ou cuisiner des aliments dans des sacs plastiques, ceux-ci devront être perforés pour que la vapeur puisse sortir, empêchant l'éclatement du sac.

Bois

Les récipients en bois ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Le bois contient de l'eau qui s'évapore sous l'action des micro-ondes et le récipient peut se fendre.

Test de la Vaisselle

Si vous avez des doutes quant à l'utilisation de la vaisselle en verre, argile ou porcelaine dans le four à micro-ondes, faites le test suivant:

1. Mettez le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four.
2. Fermez la porte.
3. Sélectionnez la fonction Micro-ondes à la puissance maximale.
4. Ajustez le temps de fonctionnement à une minute.

Obs.: Le four commence à fonctionner.

Si au cours de ce test vous entendez des bruits accompagnés d’étincelles, débranchez immédiatement l'appareil.

La vaisselle présentant ce comportement ou étant très chaude lors de sa sortie du four, n'est pas adéquate au Micro-onde.

EXCEPTIONS:

Les récipients en grès émaillé contiennent beaucoup de molécules d'eau et pour cette raison ils chauffent beaucoup. Ils peuvent être utilisés, malgré tout, dans le four à Micro-ondes.

En cas de doute, contactez le fournisseur de vaisselle et certifiez-vous qu'elle est adéquate aux Micro-ondes.

Couvercles

L'utilisation des couvercles en verre, en plastique ou d’une pellicule de plastique est conseillée pour:

1. Empêcher la sortie excessive de vapeur, principalement pour les cuissons longues;
2. Accélérer le processus de cuisson des aliments;
3. Empêcher que les aliments dessèchent;
4. Empêcher que la saveur ne se perde.

Les couvercles devront avoir des orifices pour empêcher la formation de pression. La pellicule en plastique devra être perforée.

Les biberons, les bocaux de nourriture pour bébé et autres récipients similaires doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils risquent d’éclater.

Entretien du Four Micro-onde

Nettoyage

VÉRIFIEZ QUE LA FICHE ÉLECTRIQUE SOIT DÉBRANCHÉE DE LA PRISE DE COURANT AVANT DE NETTOYER LE FOUR.

Ne Pas Utiliser De Produits De Nettoyage Abrasifs.

EXTÉRIEUR

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de ventilation du four.

INTÉRIEUR

1. Nettoyez les parois du four après chaque utilisation avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de la cavité.
3. Si un certain temps s'est écoulé après le dernier nettoyage et que la cavité du four est sale, mettez un verre d'eau sur le plateau et branchez le four pendant 4 minutes sur la puissance maximum des micro-ondes. La vapeur libérée ramollit la saleté qui sera plus facile à nettoyer avec un chiffon doux.
4. Le plateau peut se laver normalement avec du détergent pour la vaisselle ou dans le lave-vaisselle.

LA PORTE, LE JOINT DE LA PORTE ET LE DEVANT DU FOUR

1. **Ces parties devront être toujours nettoyées, spécialement les surfaces de contact entre la porte et le devant du four, afin de garantir une bonne barrière aux micro-ondes.**
2. Utilisez un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon doux.

Service d'Assistence Technique (S.A.T.)

Résolution de Problèmes

Les réparations ou les interventions effectuées par un personnel non qualifié peut donner lieu à des situations dangereuses.

Toute réparation ou intervention doit être effectuée par le fabricant, les agents autorisés ou les techniciens spécialisés.

Si vous détectez une anomalie quelconque dans le four, avant de contacter le S.A.T., effectuez les vérifications suivantes:

1. Vérifiez la prise de courant à laquelle est relié le four (branchez un autre appareil ménager à cette prise de courant et vérifiez s'il fonctionne).
2. Si la lampe du four s'allume mais les aliments ne chauffent pas, vérifiez si la porte est bien fermée (si la porte ne ferme pas correctement, les micro-ondes ne seront pas produites).

Remplacement du Câble d'Alimentation

Si le câble d'alimentation est endommagé, afin d'éviter des situations dangereuses, celui-ci ne pourra être remplacé que par le fabricant, les agents autorisés ou aux techniciens spécialisés parce que cette opération exigeant des outils spéciaux.

Remplacement de la Lampe

Sur les modèles ne disposant pas de couvercle pour le remplacement de la lampe, cette opération exigeant des outils spéciaux, devra être effectué par le Service d'Assistance Technique.

TXT-17-07-FR

PORTUGUÊS

Estimado Cliente:

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este forno microondas moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeira qualidade, irá satisfazer as suas expectativas.

Solicitamos uma leitura atenta das instruções que constam deste livro e do folheto anexo, as quais lhe irão possibilitar obter um melhor resultado na utilização do seu forno microondas.

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

Indicações sobre protecção ambiental

Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalamento, como o cartão, esferovite e as películas utilize contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalamento.

Eliminação de aparelhos fora de uso

Este electrodoméstico está marcado de acordo com o disposto na directiva europeia 2002/96/CE relativa aos Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

Ao assegurar que este produto seja correctamente eliminado, estará a prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento incorrecto deste produto, quando eliminado.

O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

A eliminação deste produto deve ser levada a cabo de acordo com os regulamentos localmente aplicáveis à eliminação e ao tratamento de lixo e resíduos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com a entidade municipal competente, com o serviço de eliminação de lixos e resíduos ou com o estabelecimento comercial onde adquiriu o produto.

Índice

Instruções de Instalação

Retire o forno microondas da embalagem.

Retire todos os materiais de embalagem e acessórios do interior do forno microondas.

Verifique se as seguintes peças se encontram em bom estado;

- porta e dobradiças;
- frente do forno microondas;
- parte interior e exterior do forno microondas.

Se encontrar algum defeito nestas peças NÃO UTILIZE O FORNO MICROONDAS e contacte o vendedor.

Coloque o forno microondas numa superfície plana e capaz de suportar o seu peso.

Para obter um bom arrefecimento, é recomendado instalar o forno microondas num móvel com uma abertura no topo (ver instruções de instalação em separado).

ATENÇÃO: A ficha do forno microondas deve ficar acessível após a instalação.

Ao instalar o forno microondas assegure-se que o cabo de alimentação não fica em contacto com a traseira pois pode danificar-se devido ás altas temperaturas.

Quando o forno microondas é instalado em coluna com um forno eléctrico, deve evitar-se que o forno microondas seja instalado na posição inferior pois pode gerar condensações no forno eléctrico.

O forno microondas vem equipado com cabo eléctrico e ficha para corrente monofásica. A ligação deve ser feita a uma tomada com TERRA.

ATENÇÃO: ESTE FORNO MICROONDAS TEM QUE SER LIGADO À TERRA.

O fabricante e o fornecedor não aceitam reclamações de avarias ou acidentes pessoais causados pelo não cumprimento destas instruções de instalação.

Indicações Importantes

ATENÇÃO: Se a porta ou a junta da porta estiverem danificadas, o forno microondas não deve ser ligado até ter sido reparado por um técnico qualificado.

ATENÇÃO: É perigoso para qualquer utilizador, excepto um técnico qualificado, executar intervenções ou reparações que envolvam a remoção de qualquer tampa ou cobertura que assegure protecção contra a exposição à energia das microondas.

ATENÇÃO: Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos uma vez que estes podem explodir.

ATENÇÃO: As crianças só devem ser autorizadas a usar o forno microondas sem supervisão quando lhe tenham sido dadas instruções adequadas de modo que a criança seja capaz de usar o forno microondas de forma segura e de compreender os perigos do seu uso incorrecto.

ATENÇÃO: Quando o forno microondas é utilizado no modo de combinação (microondas + grelhador), as crianças só poderão usar o aparelho sob supervisão de um adulto devido ás elevadas temperaturas que se podem gerar.

ATENÇÃO: O forno microondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida (ver capítulo sobre Manutenção do Forno). Caso o forno não seja mantido devidamente limpo pode ocorrer a deterioração da sua superfície o que pode afectar a vida do aparelho e possivelmente originar uma situação perigosa.

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel vigie o forno microondas frequentemente devido à possibilidade de ignição.

Se for observado fumo, desligue o forno microondas ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar quaisquer chamas.

Após aquecer biberões ou boiões de papa para bebé, agite ou mexa o seu conteúdo e verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.

O aquecimento de bebidas em microondas pode resultar em fervura eruptiva retardada, portanto deve ter-se cuidado ao manusear o seu recipiente.

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois do aquecimento por Microondas ter terminado.

Use apenas utensílios adequados para Microondas. Não coloque nenhum utensílio metálico no interior do forno microondas, salvo os que são fornecidos com o aparelho e que foram concebidos para esse fim.

Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão explodir.

Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas. PERIGO DE INFLAMAÇÃO.

Em caso de dúvida seleccione tempos curtos para cozinhar, aquecer ou descongelar alimentos por Microondas. Com tempos muitos longos os alimentos poderão ficar muito secos e até começar a arder.

Não utilize o forno microondas para outra função que não seja para aquecer, cozinhar ou descongelar alimentos.

O forno microondas não deve funcionar sem a bandeja ou em vazio.

Não tape as aberturas de ventilação do forno microondas.

Descrição do Forno

Quais as vantagens do forno Microondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do fogão e recipientes.

Ao contrário, no forno Microondas o calor é gerado no interior do próprio alimento, aquecendo este de dentro para fora. Não existem perdas de energia pois o ar, as paredes interiores do forno microondas e os recipientes (quando adequados) não aquecem por acção das Microondas.

Resumidamente os fornos Microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

Como funciona o forno Microondas

No forno Microondas existe uma válvula de alta tensão designada por Magnetrão que converte a energia eléctrica em energia de Microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno microondas através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as Microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Porque é que os alimentos aquecem

A maioria dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das Microondas.

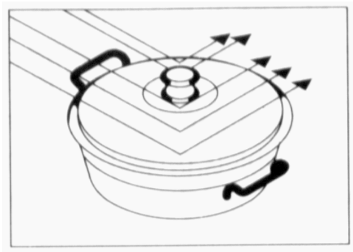
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

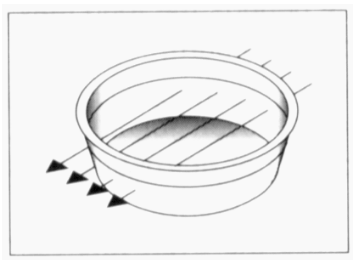
- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno Microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

As Microondas passam através de porcelana, vidro, cartão e plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno Microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.

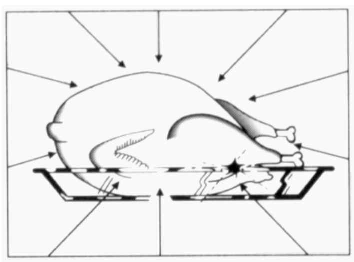
As Microondas são reflectidas pelo metal...



...atravessam vidro Porcelana...



...são absorvidas pelos Alimentos.



Instruções de Funcionamento

Consulte a figura no folheto em anexo e proceda da seguinte forma:

1. Ligue o forno microondas a uma tomada de corrente apropriada (ver Instruções de Instalação).
2. Abra a porta, pressionando o BOTÃO ABERTURA da Porta (**7**). Nos modelos sem este botão basta puxar a porta. A luz do forno deverá acender.
3. Coloque o recipiente com os alimentos sobre a bandeja ou sobre a grelha.
4. Seleccione a função e o tempo de cozedura pretendidos conforme descrito nos capítulos seguintes.
5. Feche a porta. Nos modelos com Botão de Arranque (**6**), pressione este botão.
6. O forno começa a funcionar.

Função Microondas

Coloque o Selector de Funções (**3**) na posição correspondente ao nível de potência desejado de acordo com a tabela seguinte.

Posição	Nível de Potência
A	Máxima
B	Média
C	Mínima
D	Descongelar
E	Manter Quente

Obs. Para saber o valor numérico dos diferentes níveis de potência, consulte o folheto.

Função Grelhador

Coloque o Selector de Funções (**3**) na posição **K**.

O forno dispõe de um limitador de temperatura que controla as resistências eléctricas, ligando-as e desligando-as para manter a temperatura dentro de certos limites.

É aconselhável o uso da grelha para aproximar os alimentos do grelhador e obter assim um melhor desempenho.

Função Microondas + Grelhador

Coloque o Selector de Funções (**3**) na posição correspondente ao nível de potência desejado de acordo com a tabela seguinte.

Posição	Nível de Potência
F	5
G	4
H	3
I	2
J	1

Obs. Para saber o valor numérico dos diferentes níveis de potência, consulte o folheto.

Tempo de Funcionamento

A selecção do tempo de funcionamento desejado é efectuada rodando o Botão do Temporizador (**5**).

Para tempos inferiores a 2 minutos rode o Botão do Temporizador até um tempo superior e depois retroceda até ao tempo desejado.

Sempre que o Botão do Temporizador se encontrar numa posição diferente de zero a luz do forno deve acender.

Quando terminar o tempo de funcionamento, o Temporizador emite um sinal sonoro e desligará automaticamente o forno.

Durante o funcionamento ...

Pode abrir a porta do forno em qualquer altura durante a cozedura dos alimentos, neste caso:

- INTERROMPE-SE IMEDIATAMENTE A PRODUÇÃO DE MICROONDAS;
- o Grelhador é desligado, mantendo-se no entanto muito quente;
- o Temporizador pára automaticamente, indicando o tempo de funcionamento restante.

Poderá então, se o desejar:

- Mexer ou voltar os alimentos, para melhorar a uniformidade de aquecimento;
- Seleccionar outra função, colocando o Selector de Funções (**3**) noutra posição;
- Alterar o tempo de funcionamento restante, rodando o Botão de Temporizador (**5**).

Feche novamente a porta e pressione o Botão de Arranque (**6**) nos modelos com este botão. O forno começa a funcionar.

ATENÇÃO: No final da utilização do forno rode o Botão do Temporizador (5) até zero pois, caso contrário, o forno começará a funcionar quando fechar a porta.

Notas:

1. Para parar o funcionamento do forno microondas antes de concluído o tempo programado, rode o Botão do Temporizador (**5**) até ZERO ou abra a porta.
2. Com o forno a funcionar pode alterar o tempo de funcionamento, o nível de potência ou a função, actuando no respectivo comando.

Conselhos para uma Boa Utilização do Forno

Funcionamento em Microondas

Antes de utilizar qualquer recipiente verifique se é adequado para fornos Microondas (VER CONSELHOS SOBRE UTILIZAÇÃO DE LOUÇA).

Faça sempre um corte na casca dos alimentos, antes de os cozinhar.

Quando aquecer líquidos coloque-os num recipiente de boca larga para haver uma adequada exaustão de vapores.

Lembre-se que em Microondas...

1. Quanto maior for a quantidade de alimentos, maior será o tempo necessário para os cozinhar.
2. Quanto mais baixa for a temperatura dos alimentos, mais tempo será necessário para os cozinhar.
3. Os alimentos menos densos preparam-se mais rapidamente.
4. Uma distribuição perfeita dos alimentos na base do forno microondas garante uma melhor uniformidade da cozedura. Dispondo os alimentos mais densos num anel exterior e os menos densos no centro de um prato permite cozinhar vários tipos de alimentos simultaneamente.
5. Deixando repousar os alimentos antes de os servir melhora a cozedura porque, mesmo depois de desligar o forno microondas, os alimentos continuam a cozer durante algum tempo.
6. Tapando os alimentos consegue-se encurtar o tempo de cozedura e reter os líquidos daí provenientes (os alimentos não ficam tão secos). As tampas devem ser de material transparente às Microondas e deverão ter uma pequena saída para o vapor.

Funcionamento do grelhador

Para conseguir melhor rendimento do Grelhador, utilize a grelha fornecida com o aparelho.

Não coloque a grelha em contacto com as superfícies metálicas da cavidade pois pode ocorrer arco eléctrico e consequentes danos no forno microondas.

NOTAS IMPORTANTES:

1. Durante a primeira utilização do grelhador é normal a libertação de fumos e odores devidos aos óleos inerentes ao processo de fabrico.
2. Após as primeiras utilizações do grelhador é normal que a área perfurada que protege as resistências do grelhador fique ligeiramente deformada a de cor dourada. Isto deve-se ás temperaturas elevadas desenvolvidas pelo grelhador para se obter um desempenho adequado.
3. O vidro da porta atinge altas temperaturas durante o funcionamento do grelhador. Por isso o forno microondas deve ser instalado a uma altura do chão não inferior a 80 cm, DE MODO A MANTER-SE AFASTADO DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
4. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade do forno microondas e a grelha ficarão muito quentes. É recomendado o uso de luvas de cozinha.
5. Durante um funcionamento prolongado do grelhador é normal que as resistências desliguem durante curtos períodos devido à actuação do limitador de temperatura de segurança.
6. Não utilize recipientes plásticos ou de outros materiais pouco resistentes à temperatura, uma vez que podem danificar-se devido ás temperaturas elevadas do grelhador.

Conselhos sobre utilização de Louça

Metal

Não utilize no forno microondas recipientes de metal (enlatados, etc.), embalagens em folha de alumínio e talheres. O metal reflecte as Microondas e os alimentos não aquecem.

Os alimentos devem ser retirados das embalagens de folha de alumínio colocados em recipientes adequados para Microondas. Como as Microondas não atravessam a folha de alumínio os alimentos só aquecem por cima. Utilizando o recipiente adequado o calor será distribuído uniformemente pelos alimentos.

EXCEPÇÕES:

Para conseguir descongelar ou cozinhar uniformemente peças de carne de tamanhos irregulares, podem tapar-se as partes mais finas com folha de alumínio. A folha de alumínio deve estar afastada no mínimo 2 cm das paredes do forno microondas, caso contrário poderá ocorrer arco eléctrico.

Podem ser utilizados espetos de carne desde que sejam menores que a peça de carne.

Vidro

Podem ser utilizados todos os recipientes de vidro que suportem temperaturas elevadas.

O cristal contém uma certa percentagem de chumbo podendo rachar se for utilizado num forno microondas. O mesmo poderá acontecer a recipientes de vidro com rebordos recartilhados.

Porcelana

A louça de porcelana pode ser utilizada no forno microondas mas não deve ter pegas ocas. No interior das pegas ocas pode depositar-se humidade que por acção das Microondas provocará um aumento de pressão, seguido da destruição da pega.

Louça de Barro Vidrado

Esta louça pode aquecer bastante.

A louça de barro vidrado com pinturas pode ser utilizada no forno microondas desde que as pinturas estejam por baixo do vidrado.

Alguns vidrados e cores contém substâncias metálicas. Louça com este tipo de vidrados e cores não deverá ser utilizada no forno microondas pois pode ficar danificada.

Recipientes com banhos dourados ou prateados podem escurecer por acção das Microondas.

Plásticos

A louça de material plástico deverá ser resistente a temperaturas de pelo menos 180° C, senão pode deformar-se. Louça de MELAMINA não é adequada para o forno microondas pois aquece muito.

Para aquecer ou cozinhar alimentos em sacos plásticos, estes deverão ser perfurados para que o vapor possa sair, impedindo o rebentamento do saco.

Madeira

Não devem ser utilizados recipientes de madeira no forno microondas. A madeira contém água que evapora por acção das Microondas e o recipiente poderá rachar.

Teste à Louça

Se tiver dúvidas quanto à utilização de louça de vidro, barro ou porcelana no forno microondas, faça o seguinte teste:

1. Coloque o recipiente vazio e um copo de água no interior do forno microondas;
2. Feche a porta;
3. Seleccione a Função Microondas à potência máxima;
4. Ajuste o tempo de funcionamento para 1 minuto;

Nota: O forno microondas começa a funcionar.

Se durante este teste ouvir ruídos acompanhados por faíscas, desligue imediatamente o aparelho.

Louça que apresente este comportamento ou aquela que, ao ser retirada do forno microondas, esteja muito quente, não é apropriada para Microondas.

EXCEPÇÕES:

Recipientes de barro vidrado contém muitas moléculas de água e desta forma aquecem bastante. Contudo podem ser utilizados em Microondas.

Em caso de dúvida contacte o fornecedor de louça e certifique-se de que é própria para Microondas.

Tampas

A utilização de tampas de vidro, de plástico ou um filme de plástico é aconselhada porque:

1. Impede saída excessiva de vapores, principalmente em cozinhados longos;
2. Acelera o processo de aquecimento dos alimentos;
3. Impede que os alimentos sequem;
4. Impede que o aroma se perca.

As tampas deverão ter orifícios para impedir formação de pressão. O filme de plástico deverá ser perfurado.

Biberões, boiões de comida para bebé e outros recipientes similares deverão ser aquecidos sem tampa, caso contrário podem rebentar.

Manutenção do Forno

Limpeza

CERTIFIQUE-SE QUE A FICHA ESTÁ DESLIGADA DA TOMADA ANTES DE LIMPAR O FORNO MICROONDAS.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos.

EXTERIOR

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e seque com um pano húmido.
2. Evite que entre água nos orifícios de ventilação do forno microondas.

INTERIOR

1. Limpe as paredes do forno microondas após cada utilização com um pano húmido.
2. Evite que entre água nos orifícios da cavidade.
3. Se decorreu algum tempo após a última limpeza e a cavidade do forno microondas estiver suja, coloque um copo com água sobre a bandeja e ligue o forno microondas durante 4 minutos na potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.
4. A bandeja pode lavar-se normalmente com detergente para a louça ou na máquina de lavar.

PORTA, JUNTA DA PORTA E FRENTE DO FORNO MICROONDAS

1. **Estas partes deverão estar sempre bem limpas, especialmente as superfícies de contacto entre a porta e a frente do forno microondas, para garantir boa vedação das Microondas.**

2.Utilize detergente neutro, água morna e seque com um pano macio.

Serviço de Assistência Técnica (S.A.T.)

Resolução de Problemas

As reparações ou intervenções efectuadas por pessoal não qualificado podem originar situações perigosas.

Toda e qualquer reparação ou intervenção deve ser efectuada pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados.

Se detectar alguma anomalia no forno microondas, e antes de contactar o S.A.T., efectue as seguintes verificações:

1. Verifique se a tomada à qual está ligado o forno microondas tem energia (ligue outro electrodoméstico a essa tomada e verifique se funciona).
2. Se a lâmpada do forno microondas acende mas os alimentos não aquecem, verifique se a porta está bem fechada (se a porta não fechar correctamente não serão produzidas Microondas).

Substituição do Cabo de Alimentação

Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.

Substituição da Lâmpada

Nos modelos que não dispõem de tampa para substituição da lâmpada, esta operação terá que ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.

TXT-17-07-PT

TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY	CC	PHONE	FAX
Australia	Sydney	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	396 981 639	396 981 639
Austria	Vienna	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 8022	1 866 8072
Belgium	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 8740	2466 - 7687
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE, S.A.	56	2 273 34.68	2 438 60 97
China	Hong Kong	TEKA CHINA LIMITED.	852	286 12 767	286 56 707
China	Shanghai	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai) CO. LTD:	86	21 623 623 75	21623 623 79
Czech Republic	Bibeò	TEKA CZ, S.R.O.	420	284 691 940	284 691 923
France	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	820 07 27 47	134 30 15 96
Greece	Athens	TEKA HELLAS S.A.	30	210 – 9760283	210 – 9712725
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	135 421 10	135 421 15
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 39052 74	21 39052 79
Italy	Frosinone	TEKA ITALIA S.P.A.	39	077 589 8271	077 589 8271
Korea Republic	Seoul	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	2 223 45668
Malaysia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN. BHD.	60	3 76201600	3 76201626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A DE C.V.	52	555 762.0490	555 762.0517
Poland	Pruszków	TEKA POLSKA SP. ZO. O.	48	22 738.32.80	22 738.32.89
Portugal	Ilhavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234.32.95.00	234.32.54.57
Russia	Moscow	TEKA RUS LLC	7	095 737 4690	095 737 4690
Singapore	Singapore	TEKA SINGAROPE PTE. LTD	65	673 42415	673 46881
Thailand	Bangkok	TEKA ASIA CO. LTD.	66	2 693 3237	2 693 2691
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 693 3237	2 693 2667
The Netherlands	Zoetermeer	TEKA B.V.	31	793 451589	793 451584
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNIK MUTFAK A. S.	90	212 2 74.61.04	212 2 74.56.86
U.K.	Abingdon	TEKA PRODUTS LTD..	44	1235 86.19.16	1235 83.51.07
U.S.A.	Florida	TEKA USA, INC.	1	813 2888 820	813 2288 604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	212 291.2821	212 291.2825

teka
KÜCHENTECHNIK

TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
http:// www.teka.com

TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10
http:// www.teka.com

Cod.: 183661 - f